

Dorade, in Olivenöl und Butter gebraten



Zutaten für zwei Personen:

2 Doraden
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Thymianzweiglein (optional)
etwas Mehl
1 EL Olivenöl
1 Ecke Butter

1. Dorade vom Fischhändler vorbereiten lassen. Gut waschen, mit Küchentuch trocknen, innen und außen salzen und pfeffern. Leicht mit Mehl bestäuben. In das Innere optional Thymianzweiglein legen.

2. In Olivenöl und Butter auf jeder Seite 8-9 Minuten bei eher milder Hitze braten. (Bei uns: auf Stellung 4 von 9).

3. Auf vorgewärmten Tellern mit je einer halben Zitrone servieren.

Hinweise:

Gut dazu passen Mediterra- nes Gemüse und zum Beispiel Olivenpüree.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fisch, Dorade, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023